

Iles flottantes à la crème de Câlisson



Ingrédients pour 5 personnes:

5 jaunes d'oeufs

250ml de crème fleurette

250ml de lait

3 cuillères à soupe de crème de câlisson

25g de sucre

5 blancs d'oeufs

60g de sucre semoule

5 gouttes d'huile essentielle d'orange douce

50g d'amandes effilées

70g de sucre semoule

Préparation:

- *Crème anglaise:*

faire chauffer le lait, la crème et la crème de câlissou dans une casserole. Sans un saladier mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre. Verser le mélange lait/crème dessus tout en remuant. Remettre à feu doux ou mieux au bain-marie et remuer sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la liaison apparaisse. On peut mixer la crème pour que la texture soit parfaite! Transvaser la crème dans un pichet ou un saladier et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur.

- *Île flottante:*

mettre les blancs d'oeufs dans le bol du robot et les battre en neige. Incorporer progressivement le sucre puis l'huile essentielle d'orange tout en continuant à fouetter encore un peu. Les blancs doivent former un bec. Remplir 5 petits moules en plastique (8 à 10cm) de blancs en neige. Faire cuire 2 x 30 secondes au micro-ondes à 800 watts. Démouler sur une assiette et découper un rond à l'aide d'un emporte pièce.

- *Nougatine:*

Faire un caramel à sec dans une poêle et y jeter les amandes. Bien mélanger puis étaler les amandes sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir.

- *Dressage:*

Répartir la crème anglaise dans des coupes en verre. Déposer une île dans chaque verrine puis saupoudrer chaque île de nougatine cassée en petits morceaux. La nougatine doit être mise au dernier moment. Servir bien frais!